

WEIHNACHTSKONFEKT

Chräbeli

2 Eier (100 g) schaumig rühren, bis es hellgelb ist
200g Zucker

1 $\frac{1}{2}$ Essl. Anis gemischen dazu geben

225 g Mehl miteinander absieben und unter die Eimasse mischen
1 Messersp. Backpulver und zu einem Teig kneten.

(wenn es grössere Eier sind, Zucker und Mehl anpassen)

Den Teig eine Stunde kühl stellen.

Mit dem Teig Rollen von ca. 2 cm dicke formen und im Mehl wenden. In die ca. 5 cm langen Teigröllchen mit dem Spitzmesser oder Horn 3 Kerben einschneiden. Die gebogenen Chräbeli auf ein Backpapier oder bemehltes Blech absetzen.

^{48h}
24 Stunden trocknen lassen und erst dann bei 190°C mit Unter- und Oberhitze, 15 – 20 Min. backen.